

"Die Margeriten sollen wir essen?"

GEWINN: Ehepaar Oehmig wurde fürs Rätseln mit einem Küchenbesuch und einem Sechs-Gänge-Menü belohnt "Schon die Margeriten probiert?" - Irmhild Oehmig lacht. Soeben hat sie gemeinsam mit ihrem Ehemann Walter den Auftakt eines edlen Sechs-Gänge-Menüs serviert bekommen. Der Lohn für eine knifflige Rätsel-Arbeit: Das Ehepaar Oehmig hat die "Rätsel-Rutsche" in unserer Sommerbeilage gelöst und damit den zweiten Preis gewonnen.

VON ANDREAS MNICH



Katja und Christian Lippemeier vom Gasthof "Altes Dorf" in Westerholt spendierten ein umfangreiches Menü. Der Clou dabei: Die Gewinner durften der Küchenchefin Sandra Walther bei der Zubereitung über die Schulter schauen, dabei probieren, Fragen stellen und wertvolle Tipps mit nach Hause nehmen. So war Walter Oehmig erstaunt über die mächtige Wirbelsäule eines Seeteufels, der fünfte Gang im Menü.



"Mensch, das Fleisch hat ja überhaupt keine Gräten." Christian Lippemeier dachte sich für die Gäste ein Menü aus, bei dem unterschiedlichste und edelste Fischarten verwendet wurden. Einzelheiten wurden

vorher abgesprochen. Walter Oehmig genießt Fisch erst seit vier Jahren: "Damals habe ich eine neue Leber bekommen, und die muss wohl von einem Schweden oder Finnen sein", scherzt der passionierte Segler mit eigenem Boot auf dem Halterner Stausee. Irmhild Oehmig schaute interessiert in die Soßentöpfe: "Eine gute Soße zuzubereiten ist doch eine hohe Kunst", weiß sie und zieht verwundert die Augenbrauen hoch, als Sandra Walther - sie lernte ihr Handwerk im Dresdner Hilton - zwei Schälchen mit Blüten von Stiefmütterchen und Margeriten hervorholt. "Die sollen wir essen?", fragt sie ein wenig ängstlich. "Nein, sie können aber, wenn sie möchten", sagt die Köchin. Und tatsächlich, gemeinsam mit einer gekräuterten Edelfischsülze an Tomatenchutney begegnet das Ehepaar den Margeriten-Blüten wieder.



Panzerotti - und dann die Trilogie

Es ist der Einstieg zu einem Menü, das mit einer Lachs- Crepe-Torte, einer Steinpilzessenz mit gefüllten Panzerotti, einem beschwipsten Birnensorbet, der Trilogie von Seeteufel, Steinbutt und Dorade an drei verschiedenen Soßen fortgesetzt wird und mit Beeren der Saison an einer Portweinsabayon beendet wird.

Das Fazit fällt einfach: Rätseln kann äußerst schmackhaft sein.